

LATAS & CHACINAS

MEJILLONES EN ESCABECHE
MUSSELS IN PICKLED SAUCE €12.00
empacados a mano "José Peña"

BERBERECHOS AL NATURAL
NATURAL COCKLES €18.50
empacados a mano "José Peña"

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA
SPANISH CURED HAM €21.00
con tumaca y tostada de hogaza

BOQUERONES EN VINAGRE
ANCHOVIES IN VINEGAR €13.50
con encurtidos

TABLA DE EMBUTIDOS
CHARCUTERIE BOARD €16.50
cecina, chorizo ibérico,
salchichón ibérico,
morcón y queso de oveja

CECINA DE LEÓN
DRIED BEEF €11.60
con picada de frutos secos y
picos de Antequera

ANCHOAS
ANCHOVIES €16.00
con pan y tumaca

Fajitas de Merluza
HAKE FAJITAS
al ajoarriero con su pico
de gallo y guacamole
€15.50

ENTRANTES FRIOS

Ensaladilla rusa
RUSSIAN SALAD
con migas crujientes
y huevas de masago
€8.50

Tierra de Foie Grass
FOIE GRASS
helada, con jalea
de rosas
€12.50

Mortadela de Bolonia
BOLOGNA MORTADELA
en pan de cristal, con
queso ricota, paté de
trufa, rúcula y pomodoro
€8.50

Ensalada Workshop
WORKSHOP SALAD
mezclum de lechugas,
frutos secos, peritas
confitadas y queso ricota
€11.50

Ensalada de Pollo
CHICKEN SALAD
al estilo
Workshop
€12.00

Tomate
TOMATO
crema de stracciatella
y caballa marinada
€15.00

Salmorejo Cordobés
CORDOBIAN GAZPACHO
con huevo y jamón
picado
€8.50

**CUCHARA
DEL DÍA**
CADA DÍA PREPARAMOS
UN PLATO DIFERENTE
¿Qué tenemos hoy?

SUGERENCIAS
CADA DÍA INCORPORAMOS
NUEVAS PROPUESTAS EN
FUNCIÓN DEL MERCADO
¿Pregúntanos las de hoy

PESCADOS

Pescado del día
FISH OF THE DAY
preguntar qué
tenemos hoy
€19.00

Ceviche limeño
CEVICHE
y su leche de tigre con
un toque de maracuyá
€14.50

Tartar de Bonito
TUNA TARTAR
con lascas jamón ibérico
y sopa de coco y lima
€14.50

Pulpo asado
GRILLED OCTOPUS
con patata revolcona
y tocineta ibérica
crujiente
€19.00

Chipirones
SQUIDS
con alcachofas confitadas,
cecina y mahonesa
de ajo negro
€15.00

Tataki de Atún
TUNA TATAKI
con ensalada de
tomate, aguacate y
alga còdium
€20.00

ENTRANTES CALIENTES

Dip de Camembert CAMEMBERT DIP

fundido con mermelada de pimientos, nueces y regañás
€13.50

Huevo de corral POULTRY EGGS

con pisto, patata revolcona, jamón ibérico y pimientos de Padrón
€10.50

Sándwich de Pastrami PASTRAMI SANDWICH

con lechuga, huevo duro, queso cheedar, salsa tártara y curryketchup
€9.50

Pad Thai PAD THAI

de pollo o de langostinos, un guiño a Tailandia
€12.50

Pasta fresca del día PASTA OF THE DAY

elaboración artesana, con ingredientes naturales
€12.50

Baos de Costilla Ibérica SPARE RIBS BAO

a la barbacoa con toque burbon y hierbas aromáticas
€10.50

Ravioli RAVIOLI

de gallina y shitakes, con salsa de trufa
€13.00

Croquetas cremosas HOME-MADE CROQUETTES

preguntar de qué son hoy
€10.00

Empanadilla de maíz CORN PASTY

rellena de tuco argentino y su ají
€3.50/ud

Alcachofas GRILLED ARTICHOKE

a la plancha, con aceite de oliva Aberquina
€14.50

Callitos GUTS STEW

con un toque Workshop
€12.50

Arroz meloso MELOW RICE

de zamburiñas y langostinos
€18.00

Hot Dog

salchicha bratwurst artesana
€8.50

Mini burgers

3 mini hamburguesas con guacamole y patatas fritas
€8.50

Hamburguesa Buey

OX BURGER
con mollete de Antequera y patatas deluxe
€13.50

CARNES

Lomo saltado PERUVIAN STIR-FRY

dados de solomillo con verduras y yuquitas fritas
€22.00

Taco de Entrecotte BEEF STEAK

sobre crema de boniato, verduritas al vapor y jugo de carne
€19.00

Ternera fileteada VEAL FILET

cuadril de ternera fileteada con chimichurri
€14.50

Secreto Ibérico IBERIAN ACORN-FD LEAN

secreto de cerdo ibérico con mojo rojo y patatas deluxe
€14.50

Carpaccio de Solomillo TENDERLOIN CARPACCIO

lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño cítrico
€16.50

Chupachups de Pollo CHICKEN LOLLIPOPS

con aliño dulce de almendra y mostaza
€10.50

MENÚ WORKSHOP €16.00 y €18.00

PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE A ELEGIR

DE MARTES A VIERNES, DE 13:00H A 16:00H, EXCEPTO FESTIVOS

PRIMEROS

CUCHARA DEL DÍA

SOUP OF THE DAY

cada día preparamos un plato de cuchara diferente, preguntanos la cuchara de hoy

ENSALADILLA RUSA

RUSSIAN SALAD

con migas crujientes y huevas de masago

EMPANADILLA DE MAÍZ

CORN PASTY

rellena de tuco argentino y su aji

ENSALADA DE POLLO

CHICKEN SALAD

al estilo Workshop

SALMOREJO CORDOBÉS

CORDOBIAN GAZPACHO

con sus avíos

SEGUNDOS

€16.00

TARTAR DE BONITO

TUNA TARTAR

con lascas de jamón ibérico y sopa de coco y lima

HAMBURGUESA BUEY

OX BURGER

con mollete de Antequera y patatas deluxe

PASTA DEL DÍA

PASTA OF THE DAY

pregúntanos el plato de hoy

CARPACCIO SOLOMILLO

TENDERLOIN CARPACCIO

lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño citrónico

PESCADO DEL DÍA

FISH OF THE DAY

pregúntanos el pescado de hoy

SEGUNDOS

€18.00

TERNERA FILETEADA

VEAL FILET

taco de ternera joven fileteada

SECRETO IBÉRICO

IBERIAN ACORN-FD LEAN

secreto de cerdo ibérico con mojo rojo y patatas deluxe

CEVICHE LIMEÑO

CEVICHE

y su leche de tigre con un toque de maracuyá

RAVIOLI

RAVIOLI

de gallina y shitakes, con salsa de trufa

CHIPIRONES

SQUIDS

alcachofas confitadas, cecina y mahonesa de ajo negro

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN

LEMON SORBET

FRUTA PREPARADA

FRUIT

DELICIA DEL DÍA

DESSERT OF THE DAY

postres artesanos, preguntanos el de hoy

GRUPOS

Menús & Cóctel

MÍNIMO 8 PERSONAS

A PARTIR DE 85 PERSONAS
PODEÍS RESERVAR EL
RESTAURANTE EN EXCLUSIVA
PARA VUESTRA CELEBRACIÓN

#Contigo Workshop

[f](#) [i](#) [@workshopdelcacique](#) [@chaviefeldmann](#)

PARA LLEVAR

WORKSHOP SERVICIO TAKE AWAY

PADRE DAMIÁN 21

COCINA NON STOP!

DOM·MAR·MIE·JUE·VIE·SAB

11:30-00:30

LUNES: CERRADO